



Pâtissier des Jahres

PÂTISSIER DES JAHRES

Grupo Caterdata S.L.
Burgunderstr. 4
D-79104 Freiburg, Germany
Phone: +49 761 20 89 89 0

info@patissierdesjahres.com
www.patissierdesjahres.com

PRESSEMITTEILUNG

Süße Aussicht auf den Titel:

Nico Kuckenburg und Yoshiko Sato sichern sich beim Hamburger Vorentscheid die letzten beiden Tickets zum diesjährigen Pâtissier des Jahres Finale

Hamburg, 11. Juni 2017 – Fünf professionelle Dessertkünstler standen am heutigen Sonntag in der Elbarkaden Lounge der Hamburger Hafencity im Live-Wettkampf um die letzten beiden Tickets zum diesjährigen Pâtissier des Jahres Finale. Am Ende setzten sich Nico Kuckenburg vom Ole Deelee* in Burgwedel und Yoshiko Sato vom Panorama Restaurant Basel gegen ihre Mitstreiter aus der gesamten D-A-CH-Region durch. Sato ist die erste weibliche Teilnehmerin die je das Finale erreicht hat. Das umfassende Rahmenprogramm des „Events der süßen Künste“ zeigte den rund 500 Fachbranchenbesuchern darüber hinaus neue Trends der süßen Kochkunst auf.

Alle guten Dinge sind Drei

Bei seinen Teilnahmen in 2014 und 2016 ist Nico Kuckenburg, Chefpâtissier des Einsternererestaurants Ole Deelee* in Burgwedel immer knapp am Finaleinzug vorbeigeschlittert – beim dritten Anlauf hat es jetzt geklappt. Mit seinem Freestyle-Dessert aus Hefe, Mango und Passionsfrucht, einer Freestyle-Praline aus Aprikose, Vanille und Erdnuss sowie seiner an die Natur angelehnte Interpretation des 3-Komponentendesserts aus Aloe Vera, Pfirsich und Inspiration Mandel von Valrhona überzeugte er die internationale Starjury. Laut Juror Dennis Ilies vom The Table*** in Hamburg präsentierte Kuckenburg das geschmacklich, handwerklich und für das Auge beste Dessertmenü: „von den Tellern hätte ich auch noch ein 2. Mal bestellt“, urteilt Ilies.

Kuckenburg konnte darüber hinaus die Publikumsjury des Sonderpreises für sich gewinnen: letztere wählte „Heuriegel-Praline“ mit RAMA Cremefine Schlagcreme auf den ersten Platz. Neben dem Ticket zum Finale nahmen Kuckenburg und sein Assistent Johannes Steingrüber (Saphir* im Hotel an der Wasserburg, Wolfsburg-Neuhaus) zwei Kurzauftrittsgutscheine mit nach Hause, die von Hauptsponsor RAMA Cremefine vergeben wurden.

Die erste weibliche Finalistin wird die Schweiz im Finale vertreten

Zweitplatzierte Yoshiko Sato geht als erste Finalistin des Live-Wettbewerbs in die Geschichte ein. Sie glänzte mit einem eurojapanischen Fusionsmenü: Für ihr Freestyle-Dessert verwandelte die Pâtissière vom Panorama Restaurant Basel die klassische Schwarzwälder Kirschtorte in einen japanischen Steingarten. Entgegen dem derzeitigen „brutal-lokal-Trend“ in der Gastronomie setzt die 33-jährige zwar auf saisonale Zutaten, lässt sich dabei jedoch nicht auf Regionalität einschränken. Ihr Lebensmotto „Lächeln bringt Glück“ bewahrheitete sich beim diesjährigen vierten und letzten Vorfinale des Pâtissier des Jahres.

Pâtisserie-Stars waren beim Rahmenprogramm hautnah zu erleben

Parallel zum Live-Wettbewerb betraten internationale Vorreiter der Pâtisserie die Bühne der Hamburger „#hafenedition“ und begeisterten das Fachpublikum mit ihren Auftritten. Den Auftakt machte





Patissier des Jahres

PATISSIER DES JAHRES

Grupo Caterdata S.L.
Burgunderstr. 4
D-79104 Freiburg, Germany
Phone: +49 761 20 89 89 0

info@patissierdesjahres.com
www.patissierdesjahres.com

Konditorenweltmeister Bernd Siefert vom Cafe Siefert in Michelstadt und präsentierte ein Kunstwerk aus Gurke, Aprikose und Rosmarin-Honig-Parfait. Exotisch ging es in der Show von Christian Sturm-Willms einher, der ein euroasiatisches Fusionsdessert aus der Küche des YUNICO* in Bonn präsentierte. Nachmittags zeigte Matthias Spurk vom GästeHaus Klaus Erfort*** sein Können und übergab das Ruder zuletzt an den Spanier Jonathan Padrón vom El Rincón de Juan Carlos auf Teneriffa. Beim RAMA Cremefine Workshop mit Cornelius Speinle, dem zukünftigen Küchenchef des im Oktober in Hamburg eröffnenden Luxushotels The Fontenay, lernten die Besucher zudem Tipps und Tricks der sensorischen Sterneküche kennen.

Die große Frage für das Finale: Wurde der Patissier des Jahres in Hamburg entdeckt?

Mit ihrem Sieg bei der #hafenedition ziehen Kuckenburg und Sato in das große Patissier des Jahres Finale am 08. Oktober auf der weltweit größten Ernährungsmesse Anuga ein. Bis dahin bleibt die Frage offen, ob der diesjährige Titeleroberer am Sonntag in der Hafenmetropole Deutschlands entdeckt wurde. Den Gewinnern stehen Preisgelder in Höhe von insgesamt 3000,- in Aussicht.

Hintergrundinformationen

Bildmaterial sowie weitere Informationen zu dem Event können Sie über folgenden Link abrufen:

https://www.dropbox.com/sh/cx7xk2l1jm0xqwk/AAAq_iFixjSOJptPTqgKOKXa?dl=0

Hintergrundinformationen über den Wettbewerb

Als Live-Wettbewerb mit umfassendem Rahmenprogramm ist das Networking-Event Patissier des Jahres eine Ideenschmiede für neue Konzepte, die die Gastronomie-Branche bewegen. Veranstalter ist die spanische Unternehmensgruppe Grupo Caterdata S.L. mit Sitz in Barcelona (ES) und Freiburg (DE).

Der Wettbewerb richtet sich an professionelle Dessert-Köche und Konditoren aus Deutschland, Österreich, der Schweiz und Südtirol. In vier Vorfinales kürt eine Jury internationaler Spitzengastronomen je zwei Finalisten. Die Nachwuchstalente der Spitzenpatisserie müssen innerhalb von nur fünf Stunden ein Freestyle-Dessert, ein Drei-Pflichtkomponenten-Dessert (beim Hamburger Vorfinales: Pfirsich, Aloe Vera und Inspiration Mandel von Valrhona) in je sechsfacher Ausführung sowie 15 Freestyle-Pralinen oder Petits Fours anfertigen. Im Oktober 2017 treten die acht Finalisten auf der weltweit größten Ernährungsmesse Anuga in Köln gegeneinander an, um den prestigeträchtigen und karrierefördernden Titel Patissier des Jahres sowie Preisgelder in Höhe von insgesamt 3000,- Euro zu gewinnen.

Abdruck honorarfrei - Beleg erbeten.

Pressekontakt & Akkreditierung

(bis 20.06.)

Linda Beck

lbeck@patissierdesjahres.com

Tel. +49 (0)761 20 89 890

Mobil: +49 (0)176 55 106 127

(ab 20.06.)

Laura Weber

lweber@patissierdesjahres.com

Tel. +49 (0)761 20 89 890

